2026年11月20日 星期五
E-mail:tougao_cfs365@126.com
首都食品安全

东城区开展连锁餐饮体系化专项检查

本报讯 据东城区市场监管局消息，为严格落实《餐饮服务连锁企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局令第104号）要求，强化连锁餐饮企业总部统筹管控效能，防范化解区域性、系统性食品安全风险，近期，东城区市场监管局组织开展连锁餐饮企业总部及分支机构专项监督检查，以标准化检查指引、穿透式监管手段，推动连锁餐饮全链条食品安全治理提质增效，助力辖区餐饮产业高质量发展。

本次检查覆盖辖区内18家连锁餐饮主体，其中总部9家、区域分支机构9家，涵盖中式正餐、西式快餐、特色餐饮、茶饮甜品等多元业态，检查严格依照相关规范实施，对企业总部重点围绕三大维度开展全项核查：一是食品安全管理体系建设情况，包括许可资质合规性、管理机构与专职人员配备、食品安全风险管控清单制定、“日管控、周排查、月调度”工作机制运行等；二是经营过程统管能力，包括标准化操作规程制定、统一采购配送管理、供应商准入评价退出机制、进货查验统一管控、“互联网+明厨亮灶”远程管控等；三是风险应急处置水平，包括投诉处置渠道建设、食品安全事故及舆情应急方案制定与演练等。推动企业将食品安全管控体系融入品牌运营、供应链管理、门店扩张全流程，通过健全统一管理标准、强化全链条闭环管控，以稳定可靠的食品安全水平夯实品牌信誉、积累消费口碑，不断提升辖区连锁餐饮品牌的市场辨识度与综合竞争力，为国际消费中心城市示范区建设培育优质餐饮市场主体，带动辖区餐饮行业整体发展质效提档升级。

下一步，东城区市场监管局将持续完善连锁餐饮体系化监管机制，坚持规范引导与帮扶提升并举，推动连锁餐饮企业以总部规范带动门店整体提升，切实筑牢辖区餐饮食品安全坚固防线。

密云区市场监管局拧紧工地食堂“安全阀”

本报讯 许擎天 建筑工地食堂就餐人员集中、供餐量大，食品安全保障工作尤为重要。为保障建筑务工人员饮食健康，近日，密云区市场监管局对辖区在建工地食堂开展食品安全检查，靠前排查风险隐患，用心守护一线建设者“舌尖上的安全”。



执法人员检查工地食堂食品安全。

检查中，执法人员围绕餐饮安全关键环节逐项把关。严格核查从业人员健康管理情况，仔细核验健康证明，严禁无证、证件过期人员上岗，督促食堂落实每日晨检制度，配齐专职食品安全管理员，常态化开展从业人员食品安全培训。同时，对后厨环境卫生开展细致排查，针对油污堆积、卫生死角、垃圾清运不及时等问题现场督促立行立改，要求配齐挡鼠板、灭蝇灯等病媒生物防制设施，做好缝隙封堵与设备维护，持续改善后厨作业环境。

此外，执法人员严把采购溯源关口，重点核查米、面、油、肉类等大宗食材进货票据、供货商资质，确保食材来源可查。同步检查食材储存、加工制作及留样管理，要求食材隔墙离地存放，落实生熟分开规定，做好厨具分类标识，严格执行食品留样制度。督促建设单位、总包单位落实管理责任，杜绝食堂外包“一包了之”，落实食品安全“日管控、周排查、月调度”工作机制，推动食堂常态化自查自纠，坚决防范群体性食源性疾病发生。

下一步，密云区市场监管局将持续聚焦工地食堂等集体供餐场所，常态化开展监督检查，压紧压实食品安全主体责任，以严格监管守护务工人员饮食安全，为辖区工程项目平稳推进保驾护航。

西城区启动冬季校园食品安全专项检查

本报讯 宋文 朱欣然 何晓惠 冬季是食源性疾病易发期，校园食品安全牵动着千家万户。西城区市场监管局开展校园食品安全专项检查，守护在校师生“舌尖上的安全”。



执法人员检查校园食品安全。

检查回头看，整改见实效。“上次检查发现的问题整改到位了吗？带我们去现场核实一下。”西长安街街道市场监管所对照秋季开学季全覆盖检查发现的问题，开展学校食堂食品安全“回头看”检查，逐项核查整改措施是否落实、问题是否反弹、隐患是否消除；重点检查食品安全校长（园长）负责制、从业人员培训、原料采购验收、加工操作规范、餐饮具清洗消毒、食品留样、有害生物防治等制度落实情况，确保问题整改到位、不留死角。

严查后厨加工，守好操作关。“后厨防鼠板要确保完好，留样柜温度再核对一下，一定要做到生熟分开。”金融街街道市场监管所实现辖区学校、幼儿园食堂100%覆盖检查，执法人员逐校走进后厨，重点检查食品原料采购贮存、加工制作流程、留样是否规范足量、餐饮具消毒是否达标、防鼠防蝇防虫设施是否到位等关键环节，对发现的问题实行现场反馈、限期整改、复查验收的闭环机制，确保问题条条有落实、件件有回音。

压实主体责任，守好管理关。“从业人员健康证明和晨检记录请出示一下，‘日管控、周排查、月调度’记录也要同步核对。”针对冬季食源性疾病易发特点，德胜街道市场所重点核查从业人员健康证明和晨检记录，督促食堂及承包方落实主体责任，规范“日管控、周排查、月调度”记录，核对米面油、肉制品的进货票据与合格证明，清理超过保质期、感官异常的原料，从管理源头筑牢安全防线。

窗外寒意渐浓，校园食堂里热气升腾，孩子们围坐吃饭的笑脸，是冬天里最温暖的画面。为守护这份平凡而美好的日常，西城区市场监管局将继续以“首善标准”抓好校园食品安全，让安心从每一餐开始，伴随孩子们度过整个冬天。

丰台区推动建设大型农批市场放心消费集聚区

本报讯 据丰台区市场监管局消息，近日，丰台区持续推进新发地市场放心消费集聚区建设，坚持政府引导、市场主责、商户践诺、社会共治，从事前风险预警、智慧溯源赋能、前端纠纷化解、跨域联防联控等维度系统施策，推动放心消费建设下沉至市场摊位一线，为全国大型农批市场优化消费环境打造可复制、可借鉴的实践样本。

抓早抓小，吹响事前监管“预警哨”，推动风险源头减量。针对新发地市场3000余户经营主体业态多元、投诉风险分散的实际，丰台区市场监管局创新推出《市场监管服务月报》，定期对投诉举报、舆情线索开展大数据“画像”，聚焦价格计量、生鲜质量、售后履约等高频风险点，梳理形成风险提示，定向推送至市场管理方与全体商户。同时，着力构建“问题预警—工作提示—行政指导”常态化传导链条，推动监管从“事后处置”向“事前固本”转变，从源头减少消费矛盾发生。

数智赋能，吹响食品安全“云端哨”，筑牢全链条安全防线。健全市—区—所—市场四级食品快检体系，全面推广北京市食品安全追溯系统，实现猪肉、牛肉、羊肉一级批发商户全覆盖；依托市场网络预约系统，对进场车辆、食用农产品来源信息数字化留痕，提升入场查验效率；严格执行不合格农产品“红灯”处置机制，筛查发现的不合格产品第一时间通报周边批发市场，实现检测、处置、通报全流程闭环管理，让农产品来源可溯、风险可控。

阵地聚力，吹响多元共治“服务哨”，把消费纠纷化解在摊位前。创新落实“三哨联动”维权机制，在市场投诉办公室设立接诉即办“前哨”，19个交易大厅设置诉求处置“哨点”，1632个固定摊位设立维权“哨岗”，实现“小事不出摊、大事不出厅、难事不出场”的目标。新发地市场消费诉求化解率达80%，大量生鲜消费矛盾就地解决，减少了群众政务热线流转。依托市场“1+15+N”党群服务阵地，充分调动新农人志愿服务队、网约配送员流动监督员、党员商户力量，吸纳新就业群体参与市场监督，构建“监管+市场+商户+社会力量”多元共治格局。

跨域协同，吹响区域联防“协同哨”，打通产地到餐桌安全链条。联合河北省保定市、天津市静海区落地“五互认一退出”区域协作监管机制，实现执行标准、产地凭证、检测结果、执法协作、数据信息互认，不合格产品强制退出流通；推动市场与屠宰企业落实“厂场挂钩”，同多地产区签订产销衔接协议，压紧压实进京农产品源头管控责任。

丰台区市场监管局有关负责人表示，将以全国“优化消费环境月”为契机，持续深化新发地放心消费集聚区培育，引导商户主动践行安全、质量、价格、服务、维权“五个放心”公开承诺，推动落实首问负责、先行赔付等制度，持续放大农批市场放心消费建设示范效应，让老百姓的“菜篮子”拎得更安心、更舒心。

责编：孙德明 版式：陈思宇